

MENUS BIO

<p><b><u>LUNDI : 21/06/2021</u></b></p> <p>Torsades bolognaises Camembert Biscuit choco</p>	<p><b><u>LUNDI : 28/06/2021</u></b></p> <p>Salade de pâtes froides et œuf Sauté de dinde et courgettes vapeur Liégeois chocolat</p>	<p><b><u>LUNDI : 05/07/2021</u></b></p> <p>Taboulé Couscous poulet Tarte aux pommes</p>
<p><b><u>MARDI : 22/06/2021</u></b></p> <p>Donut Pané de colin et blé à la tomate Gouda Fruit de saison</p>	<p><b><u>MARDI : 29/06/2021</u></b></p> <p>Betteraves en salade Hachis Parmentier et salade verte Crème dessert vanille</p>	<p><b><u>MARDI : 06/07/2021</u></b></p> <p>Steak frites salade Crème au chocolat</p>
<p><b><u>JEUDI : 24/06/2021</u></b></p> <p>Jus de fruit Omelette, chou-fleur et pâtes Compote de pomme</p>	<p><b><u>JEUDI : 01/07/2021</u></b></p> <p>Boules bœuf et riz sauce tomate Bûche de chèvre Fruit de saison</p>	<p><b>BONNES VACANCES A TOUS !</b></p>
<p><b><u>VENDREDI : 25/06/2021</u></b></p> <p>Œuf mimosa Steak haché frites Yaourt citron</p>	<p><b><u>VENDREDI : 02/07/2021</u></b></p> <p>Feuilleté fromage Filet de hoki meunière et tortelloni mozza Riz au lait</p>	

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas** : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.